Notice d'utilisation

Photographie non contractuelle

MATURATEURS MELINOX

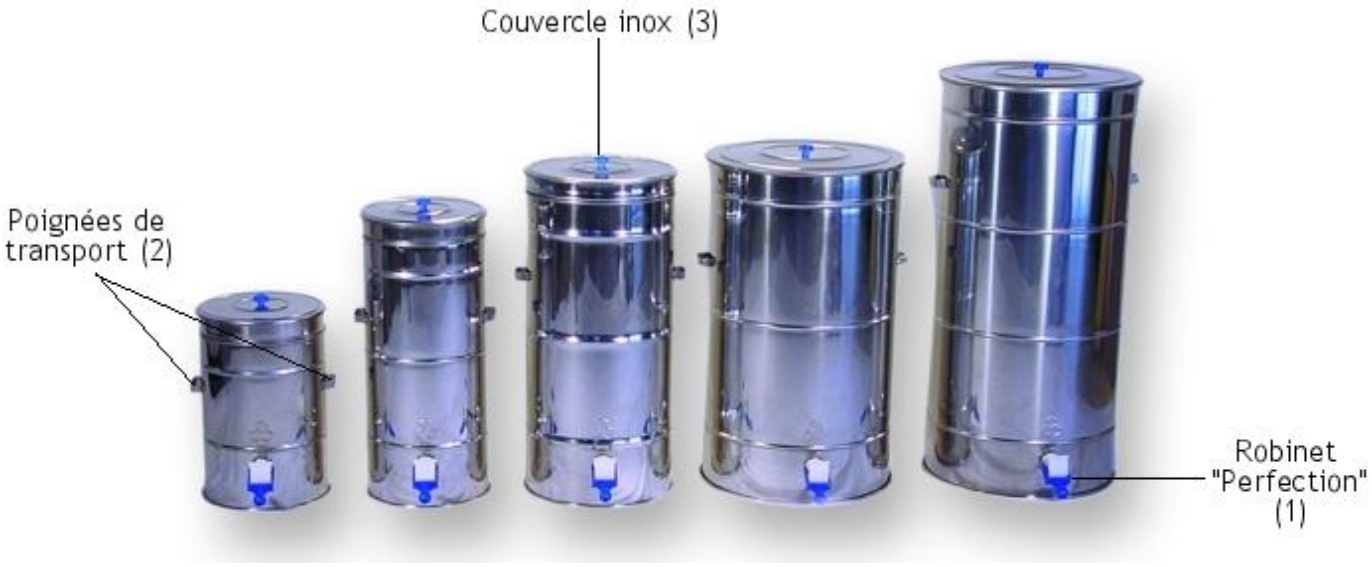
Refs. 13164 / 13165 / 13166 / 5103 / 5105 / 5106 / 5111

THOMAS APICULTURE
ZA de l'Evangile – BP 2
321, Rue Bernard De La Rochefoucauld
45450 Fay-Aux-Loges FRANCE
(33) 02 38 46 88 00
Fax : (33) 02 38 59 28 28
www.thomas-apiculture.com
e-mail : thomapi@wanadoo.fr

La maturation ou décantation s'effectue après l'extraction du miel. *Dans les installations équipées d'appareils intermédiaires tels que bacs décanteurs et filtres divers, elle s'établit tout au long des passages dans ces récipients.*

Il n'en reste pas moins que certaines particules microscopiques, grains de pollen ou autres, ne remontent que très lentement à la surface et que le miel doit pour cela être stocké dans des récipients parfaitement propres et inaltérables : les maturateurs.

Caractéristiques techniques	
Acier inoxydable	
Diamètre :	Hauteur :
13164 : 375 mm	13164 : 450 mm
13165 : 375 mm	13165 : 750 mm
13166 : 470 mm	13166 : 880 mm
5103 : 610 mm	5103 : 900 mm
5105 : 610 mm	5105 : 1250 mm
5106 : 900 mm	5106 : 1250 mm
5111 : 1250 mm	5111 : 1250 mm
Poids :	Capacité :
13164 : 7 kg	13164 : 50 kg
13165 : 10 kg	13165 : 100 kg
13166 : 13 kg	13166 : 200 kg
5103 : 21 kg	5103 : 350 kg
5105 : 25 kg	5105 : 500 kg
5106 : 72 kg	5106 : 1000 kg
5111 : 230 kg	5111 : 2500 kg



Documentation non contractuelle. Les caractéristiques énoncées sont données sans engagement de notre part et peuvent être modifiées sans préavis.

Précautions d'emploi

Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil afin de le débarrasser d'éventuels copeaux ou limailles résiduels.

Principe de fonctionnement

Les cuves des maturateurs Melinox sont équipées de fonds plats inclinés et d'un ou plusieurs thermoplongeurs (selon capacité) permettant une parfaite évacuation du miel.

Afin de ne pas altérer la qualité du miel, elles sont entièrement réalisées en acier inoxydable 304 L recuit brillant.
Chaque maturateur est équipé d'un robinet « Perfection » à guillotine (1), de poignées de transport (2) et d'un couvercle inox (3).
Tous les miels (à l'exception du colza) doivent mûrir 15 jours ou 3 semaines dans le maturateur afin d'obtenir une limpidité parfaite.
Le robinet « Perfection » est spécialement conçu pour la mise en pot et assure une parfaite coupure de la goutte de miel.

Options (se référer à notre catalogue général) :

- Tamis pour maturateurs : filtration Ø 2 mm ; tôle inox perforée.
- Tamis fins pour maturateurs : filtration Ø 1 mm ; tôle inox perforée.
- Fonds chauffants : pour maturateurs de 50 à 1000 kg.
- Support inox.
- Crosse inox.
- Mélangeur adaptable.
- Support seau.

Mode d'emploi

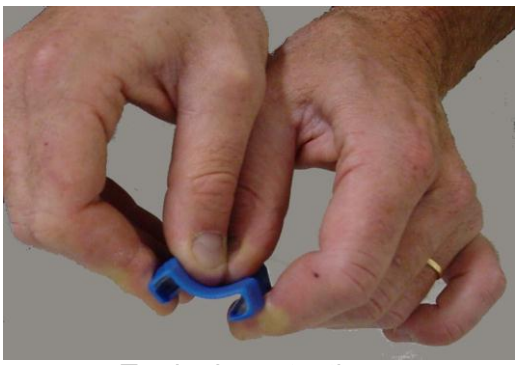
→ Installation

Equiper la cuve de la vanne :
- Appliquer du ruban Téflon sur la partie filetée.
- Visser la vanne sur la sortie de la cuve.

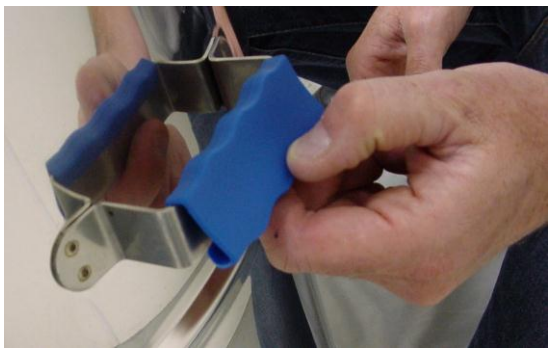
Documentation non contractuelle. Les caractéristiques énoncées sont données sans engagement de notre part et peuvent être modifiées sans préavis.

→ **Mise en place des protections pour poignées de transport**

Tordre la protection afin de rendre la plastique plus malléable.
Placer la protection sur la partie supérieure de la poignée.
Pousser pour insérer sur la partie inférieure.



Tordre la protection…



…puis l'insérer sur la poignée.

→ **Mise en marche**

Ouvrir le couvercle inox du maturateur (3) et verser le miel dans l'appareil (ou, en cas d'équipement adapté, faire acheminer le miel par l'intermédiaire d'une pompe).

Refermer le couvercle (3).
Laisser reposer 2 à 3 semaines : les impuretés remontent à la surface.
Actionner le robinet « Perfection » (1) et laisser s'écouler le miel dans un récipient.

Afin de permettre aux impuretés de remonter plus facilement, il est conseillé d'utiliser un fond chauffant à monter sur le maturateur.

Entretien de l'appareil

Nettoyer à l'eau chaude.
Entreposer de préférence dans un local sec.

Service Après Vente :
02 38 46 88 00
De 8h00 à 12h00
Et de 14h00 à 17h30
Du lundi au vendredi
e-mail : thomapi@wanadoo.fr

Documentation non contractuelle. Les caractéristiques énoncées sont données sans engagement de notre part et peuvent être modifiées sans préavis.